LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

LA RÉFORME DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

FORMATION PROFESSIONNELLE DE BASE

RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION

Date: 21.07.2015

Enseignement secondaire technique
Régime professionnel

C0BC

FORBC2

Initiation pour la fabrication de produits de viande

Certificat de capacité professionnelle
Boucher-charcutier

Nombre de leçons: X
Semestre: 1
Langue véhiculaire: allemand

WËSSEN KËNNEN WËLLEN
FORMATION PROFESSIONNELLE

Fiche d'évaluation

Module 1.3. - Initiation pour la fabrication de produits de viande (FORBC2)

Formation

Code:	**BC**	**Type:**	[X] CCP [ ] DAP [ ] DT	Année scolaire:	**2015/2016**
Division:	**Certificat de capacité professionnelle**				
Section / Métier / Profession:	**Boucher-charcutier**				

Unité capitalisable / Module

Titre de l'unité capitalisable:	**Enseignement professionnel - Préparations à base de différentes parties bovines et porcines**

Titre du module:	**Initiation pour la fabrication de produits de viande**	**Module complémentaire**	
		Numéro du module:	**3**
Nom du module:	**B-BC-UCBC1-CO-03**		
Code du module:	**FORBC2**		

Durée exprimée en:		Semestre (1 - 8):	1	Nombre de semaines:	18
- leçons hebdomadaires:	16	Période (1 ou 2):		Lieu d'apprentissage:	Entreprise
- leçons de rattrapage:	1				

Mode d'évaluation (choix multiple):

- [ ] Epreuve écrite
- [ ] Exposé
- [ ] Entretien professionnel
- [ ] Simulation d'entretien
- [X] Mise à l'essai
- [ ] Commande
- [X] Portfolio
- [X] Evaluation continue des compétences

Remarques concernant le(s) mode(s) d'évaluation:

Grille d'évaluation :

Type	Cat	Compétences	Indicateurs	Socles
O	SA1	**L'apprenti prépare les appareils requis sous guidance.**	- Au moment de l'assemblage, l'apprenti veille à ce que les appareils soient dans un état impeccable, sur le plan de l'hygiène. - L'apprenti sélectionne les éléments appropriés des appareils. - L'apprenti assemble correctement les appareils. - Après usage, l'apprenti démonte les appareils.	- L'opérationalité des différents appareils était assurée à 100%. - L'apprenti a évité d'endommager les appareils ainsi que leurs éléments.
S	SA2	**L'apprenti est en mesure de remplir, le cas échéant, l'enceinte de fumage avec les aliments requis.**	- L'apprenti contrôle l'état des aliments avant d'utiliser l'enceinte de fumage. - L'apprenti tient compte des propriétés de la source de fumée respective. - L'apprenti veille à ce que le grenage des aliments soit adéquat. - L'apprenti contrôle la quantité des aliments. - L'apprenti prépare (mélange) les aliments. - Le cas échéant, l'apprenti humidifie les aliments au préalable. - L'apprenti alimente la source de fumée. - L'apprenti veille à ce qu'il n'y ait pas de corps étrangers parmi les aliments.	- L'apprenti n'a jamais démarré l'installation de fumage alors que la source de fumée était vide. - L'apprenti n'a jamais été à court d'aliments. - Les aliments étaient dans un état approprié (humide/sec) lors de leur passage par la source de fumée. - Les proportions des mélanges étaient correctes à 100%. - Les aliments humides étaient humidifiés d'une manière homogène. - L'apprenti a évité de répartir les aliments dans l'atelier. - L'apprenti a enlevé les corps étrangers des aliments.
O	SA3	**L'apprenti est en mesure de préparer (faire tremper, saler) et d'installer les boyaux requis.**	- L'apprenti distingue les boyaux naturels et artificiels. - L'apprenti dénoue des boyaux naturels salés à sec. - L'apprenti fait tremper les boyaux en appliquant le mode d'emploi. - L'apprenti fait égoutter les boyaux restants après la production des saucisses. - L'apprenti sale les boyaux naturels non utilisés et il les range dans la chambre froide pour les conserver. - L'apprenti utilise les boyaux conservés en premiers lors de la prochaine opération de remplissage.	- L'apprenti a attribué les boyaux et les calibres appropriés aux variétés de saucisses les plus courantes. - L'apprenti a utilisé les boyaux plus anciens en premiers. - L'apprenti a pu extraire les boyaux du récipient sans qu'il y ait de nœuds. - L'apprenti a observé le mode d'emploi ainsi que les températures de l'eau. - Les nœuds ne se sont pas défaits aux moments du remplissage, du fumage, ni de l'accrochage. - Les boyaux fixés ont résisté à 95%. - L'apprenti a équitablement réparti la quantité de sel. - L'apprenti n'a pas salé de résidus de saucisses. - L'apprenti a disposé les boyaux séparément dans la chambre froide.
O	SA4	**L'apprenti passe les matériaux au hachoir à viande.**	- L'apprenti respecte les consignes en matière de prévention des accidents. - L'apprenti veille à ce que le grenage soit adéquat lors du passage au hachoir. - L'apprenti veille à ce que les matériaux soient transformés rapidement.	- Il n'y avait aucun corps étranger dans la viande de fabrication. - L'apprenti a sélectionné le grenage approprié en fonction de la variété de saucisse. - L'apprenti a passé la viande de fabrication au hachoir rapidement, de manière à éviter la formation de chaleur.

S	SA5	**L'apprenti est en mesure de confectionner différents produits de viande prêts à cuisiner à partir de viande hachée.**	- L'apprenti subdivise la viande hachée en portions, conformément aux indications. - L'apprenti confectionne l'un des produits suivants: o des roulades, o des cordons-bleus pressés, o des hamburgers.	- L'apprenti a respecté le poids des portions. - L'apprenti a respecté la symétrie des portions. - L'apprenti a formé des roulades fermées et fermes. - Ni le fromage ni le jambon cru n'ont débordé des cordons-bleus pressés. - Ni les cordons-bleus ni les hamburgers n'accusaient de formation de bords de viande hachée.
O	SA6	**L'apprenti est en mesure de détacher des saucisses en portions et de lier des saucisses sous guidance.**	- L'apprenti utilise les boyaux appropriés pour les variétés de saucisses respectives. - L'apprenti remplit les boyaux jusqu'au bout. - L'apprenti détache des saucisses d'une longueur correcte. - L'apprenti fixe les nœuds, de manière à éviter qu'ils se défassent.	- L'apprenti a utilisé des boyaux naturels et artisanaux en fonction des variétés de saucisses. - L'apprenti a veillé à ce que les intervalles entre les saucisses ne soient pas trop importants (gaspillage). - L'apprenti a détaché les saucisses d'une manière régulière. - Les saucisses ne se sont pas ouvertes après le remplissage.
O	SA7	**L'apprenti est en mesure d'accrocher les saucisses de manière compétente dans l'enceinte de fumage.**	- L'apprenti utilise des bâtons de fumage propres. - L'apprenti veille à observer des intervalles réguliers entre les saucisses. - L'apprenti évite de trop remplir l'enceinte de fumage.	- Les bâtons de fumage étaient dans un état impeccable sur le plan de l'hygiène (sans résine de fumage, ni résidus de saucisses). - Les saucisses ne sont pas touchées. - Il y avait des intervalles suffisants entre les saucisses, de manière à ce que la fumée puisse se répartir de manière équitable dans l'enceinte de fumage.
S	SA8	**L'apprenti est en mesure de faire bouillir et de chauffer les variétés de saucisses sous guidance.**	- L'apprenti veille à ce que les températures de chauffage soient adéquates. - L'apprenti veille au respect des temps d'ébullition et de cuisson adéquats. - L'apprenti laisse refroidir rapidement la saucisse après l'avoir chauffée. - L'apprenti veille à ce qu'aucune saucisse ne soit endommagée à cause d'une manipulation inappropriée.	- La température n'était ni trop basse, ni trop élevée. - L'apprenti a respecté les temps d'ébullition et de cuisson, de manière à assurer la conservation des saucisses. - L'apprenti a passé les saucisses sous la douche, respectivement au bain d'eau, aussi vite que possible. - L'apprenti a manipulé les saucisses avec précaution.
O	SA9	**L'apprenti fait refroidir les produits finis dans la chambre froide.**	- L'apprenti ne dispose pas les produits trop près les uns des autres, de manière à ce qu'ils puissent refroidir rapidement. - L'apprenti range les produits en appliquant le principe du First in – First out. - L'apprenti accorde une attention particulière à l'hygiène après le refroidissement des produits.	- L'apprenti n'a pas empilé les saucisses les unes sur les autres sur les étagères, respectivement il n'a pas accroché trop de saucisses les unes à côté des autres. - L'apprenti a rangé les produits frais derrière les produits plus anciens et, le cas échéant, il les a étiquetés. - L'apprenti a veillé à ce que les étagères soient propres avant d'y ranger les produits finis.

O	SZE1	**L'apprenti est en mesure de communiquer et de coopérer de manière appropriée avec le formateur ainsi qu'avec ses collègues de travail.**	- L'apprenti emploie un vocabulaire professionnel correct. - L'apprenti accomplit les missions de travail conformément aux instructions. - L'apprenti pose des questions et il discute des instructions et des missions. - L'apprenti se montre respectueux à l'égard du formateur et de ses collègues de travail. - L'apprenti fait preuve d'engagement au sein de l'équipe.	- L'apprenti s'est appliqué à désigner correctement les méthodes, le matériel et les outils. - L'apprenti a posé des questions en cas de doute et il s'est assuré qu'il a bien compris. - L'apprenti a surveillé son ton, sa puissance vocale et son articulation, de manière à ce que la communication soit compréhensible. - L'apprenti s'est appliqué à s'intégrer au sein de l'équipe.
O	SZE2	**L'apprenti se présente à l'heure, il est poli et il accepte les critiques.**	- L'apprenti respecte les horaires indiqués. - L'apprenti est poli, aimable et prévenant. - L'apprenti sait travailler en équipe. - L'apprenti est en mesure de discuter d'une manière appropriée au cours d'entretiens critiques avec ses collègues de travail et avec son supérieur.	- L'apprenti s'est présenté à l'heure au travail et il n'a pas quitté son poste de travail avant l'heure. - L'apprenti a signalé ses retards ou ses absences. - L'apprenti a contribué à entretenir un climat positif au sein de l'entreprise par son attitude. - L'apprenti s'est montré respectueux à l'égard de tous les intervenants et il a évité les contradictions. - L'apprenti a accepté et exprimé les critiques sans reproches personnels et/ou sans réactions inappropriées.
O	SZE3	**L'apprenti adopte une attitude correcte sur le plan de l'hygiène.**	- L'apprenti porte une tenue de travail et de protection correcte. - L'apprenti s'impose une hygiène personnelle convenable. - L'apprenti applique les consignes. - L'apprenti adopte une attitude correcte sur le plan de l'hygiène.	- L'apprenti portait une charlotte, un tablier, une veste, un pantalon et des chaussures de travail, qui étaient dans un état impeccable. - L'apprenti s'est lavé les mains et il s'est imposé une hygiène corporelle convenable, conformément aux instructions. - L'apprenti ne portait pas de bijoux visibles. - L'apprenti a appliqué les mesures d'hygiène alimentaire au sein de l'entreprise. - L'apprenti a veillé à éviter les contaminations.
O	SZE4	**L'apprenti respecte les consignes en matière de prévention des accidents.**	- L'apprenti porte une tenue de protection correcte. - L'apprenti manipule correctement les couteaux. - L'apprenti constate les risques pour la sécurité ainsi que pour la santé au poste de travail et il entreprend les mesures requises pour les éliminer. - L'apprenti applique les consignes professionnelles en matière de sécurité au travail et de prévention des accidents.	- L'apprenti portait des chaussures de sécurité ainsi qu'un équipement de protection contre les coupures. - L'apprenti a coupé et travaillé vers l'extérieur. - L'apprenti a détecté les risques pour la sécurité ainsi que pour la santé au poste de travail et il a entrepris les mesures requises pour les éliminer (100%). - L'apprenti a désigné les consignes professionnelles importantes en matière de sécurité au travail et de prévention des accidents (100%). - L'apprenti a tenu compte des risques d'accidents lorsqu'il manipulait des appareils.

O	SZE5	**L'apprenti ne gaspille pas le matériel.**	- L'apprenti évite d'entailler les pièces. - L'apprenti limite au maximum les résidus de viande sur les pièces inutilisables. - L'apprenti adapte les emballages sous vide à la taille des pièces de viande. - L'apprenti utilise uniquement le matériel effectivement nécessaire pour la tâche à effectuer (tables de travail, récipients, formes, emballages sous vide, étiquettes, etc.). - L'apprenti trie les matériaux recyclables. - L'apprenti ne gaspille aucune des ressources utilisées.	- L'apprenti a suivi une ligne de coupe correcte. - L'apprenti a trié et rangé les pièces et les déchets. - L'apprenti a correctement effectué la mise sous vide, sans aspiration d'air. - L'apprenti a utilisé des emballages sous vide adaptés à la taille des pièces. - L'apprenti a manipulé le matériel avec précaution et il a adopté une attitude respectueuse à l'égard de ses collaborateurs (aussi des techniciens de surface). - L'apprenti a correctement trié les matériaux. - L'apprenti a évité de laisser inutilement des lumières allumées, des robinets ouverts ou des portes de chambres froides ouvertes.
Nb compétences sélectives à évaluer : 2				

Type Obligatoire ou Sélective
Cat Compétence métier ou sociale et personnelle
ME Compétence métier
SCP Compétence sociale et personnelle
MEx Compétence métier n° x du descriptif du module
SCPx Compétence sociale et personnelle n° x du descriptif du module